

B/S/H/

Objekt & Idee

Zutaten für das Objektgeschäft

Was ist perfektes Design?

Der Industriedesigner und Siemens Markenbotschafter Alfredo Häberli im Interview

Was müssen Küchen heute können?

Innovation, Trends und Bedürfnisse

Wie geht CO₂-neutral?

Von Grünstrom bis Bahn fahren

5

Editorial

Katharina Rösinger, CEO BSH Schweiz,
über Lebensqualität
und Zukunft in der Schweiz

14

Made by Bosch

Schweizer Produktionsstätten
mit langer Geschichte

30

Showroom mit Geschichte

Inspiration finden im ehemaligen
Fruchthof in Bern



6

Global gesehen

Weltweit erfolgreich –
die BSH im Überblick

16

#LikeABosch

Markenporträt Bosch | Interview
mit dem Rapper Stress



20

Intelligente Küche

Markenporträt Siemens | Designer
Alfredo Häberli über die Magie
der Küche

32

Referenzobjekte

Nachhaltig und Innovativ –
Referenzbeispiele aus dem
Schweizer Objektmarkt

8

In der Schweiz zu Hause

Zürich, Bern, Lausanne –
immer nah am Kunden

24

Kunsth Handwerk

Markenporträt Gaggenau | Die Kunst-
schmiedin Bertille Laguet

34

Küchentrends

Was müssen Küchen heute können?

10

Wie geht CO₂-neutral?

Von Grünstrom bis Schienenverkehr



36

Service im Objektgeschäft

Nicht nur die Hardware zählt

12

Kitchen Talk

Die besten Gespräche führt
man in der Küche

28

À la carte oder Menü?

Die Empfehlungen der BSH

«
Der Objektmarkt
erfordert Weitblick.
Aber das Wichtigste
ist eigentlich das
Naheliegendste:
der Mensch.
»

Markus Zopfi,
Leiter Verkauf Objektgeschäft BSH D-CH



Im globalen Vergleich besticht die Schweiz jedes Jahr durch die hohe Lebensqualität im eigenen Land. Wichtiger Bestandteil davon: der Wohnraum. Diesen spannenden und vielfältigen Bereich wollen wir als BSH und führender Hausgerätehersteller Europas gemeinsam mit unseren Partner:innen nachhaltig und zukunftsorientiert mitgestalten.

Wichtig ist es uns dabei, stets die Bedürfnisse der Mieter:innen und Käufer:innen in den Mittelpunkt zu stellen und die für den Objektmarkt relevanten Zukunftstrends zu analysieren. So zeigt sich, dass die durchschnittliche Haushaltsgrösse weiterhin abnimmt und die Küche immer mehr zur «Living Kitchen» wird. Das heisst, die Küche ist auch Treffpunkt für Familie und Gäste, Arbeitsort und vieles mehr. Gleichzeitig öffnet sich die Einkommensschere weiter, was den Trend zur Mietwohnung statt Eigentum verstärkt. All diese Tendenzen müssen für die Planung zukünftiger Küchen berücksichtigt werden.

Als einziger Hausgerätehersteller in der Schweiz dürfen wir gleich drei starke und vielfältige Marken zu unserem Portfolio zählen: Bosch, Siemens und Gaggenau. Damit können wir für jedes Wohnungssegment die perfekt passende Lösung bieten – von der ersten Wohnung einer jungen Familie über das intelligent vernetzte Designapartment bis hin zur exklusiven Penthousewohnung. Mehr dazu erfahren Sie in unserem Magazin.

Wir wollen aber nicht nur mit unserem starken Marken- und Produktportfolio überzeugen, sondern unseren Partner:innen bei gemeinsamen Projekten auch durch hervorragende Dienstleistungen einen Mehrwert bieten. Damit Sie sich als unsere Partnerin, unser Partner ganz auf die Herausforderungen der aktuellen Marktsituation konzentrieren können, möchten wir Ihnen unsere Expertise rund um Küchenplanung und Hausgeräte zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie als vertrauenswürdige Partnerin unterstützen und den Schweizer Wohnungsmarkt mit zusammengelegten Kompetenzen gemeinschaftlich gestalten können.

K. Rösinger

Ihre Katharina Rösinger
CEO BSH Schweiz

«
Die Lebens-
qualität der
Schweizer:innen
in ihrem Zuhause
noch weiter zu
verbessern – das
ist unsere Vision.
»

Global gesehen

Hinter dem Namen BSH verbirgt sich Europas führender Hausgerätehersteller. Mit Bosch, Siemens und Gaggenau vertreibt die BSH in der Schweiz ein Portfolio weltweit bekannter Hausgerätemarken für unterschiedliche Zielgruppen und Ansprüche. Grund genug, den Global Player etwas näher kennenzulernen.

Nr. **1**
in Europa

50

Länder, in denen
die BSH vertreten ist

57'000

Mitarbeiter

15.3

Milliarden €
Umsatz 2024

39

Fabriken und ca. 80
Vertriebs-, Produktions-
und Service-Unternehmen

Die BSH (die Abkürzung steht für «Bosch Siemens Hausgeräte») wurde 1967 als Gemeinschaftsunternehmen von der Robert Bosch GmbH in Stuttgart und der Siemens AG in München gegründet.

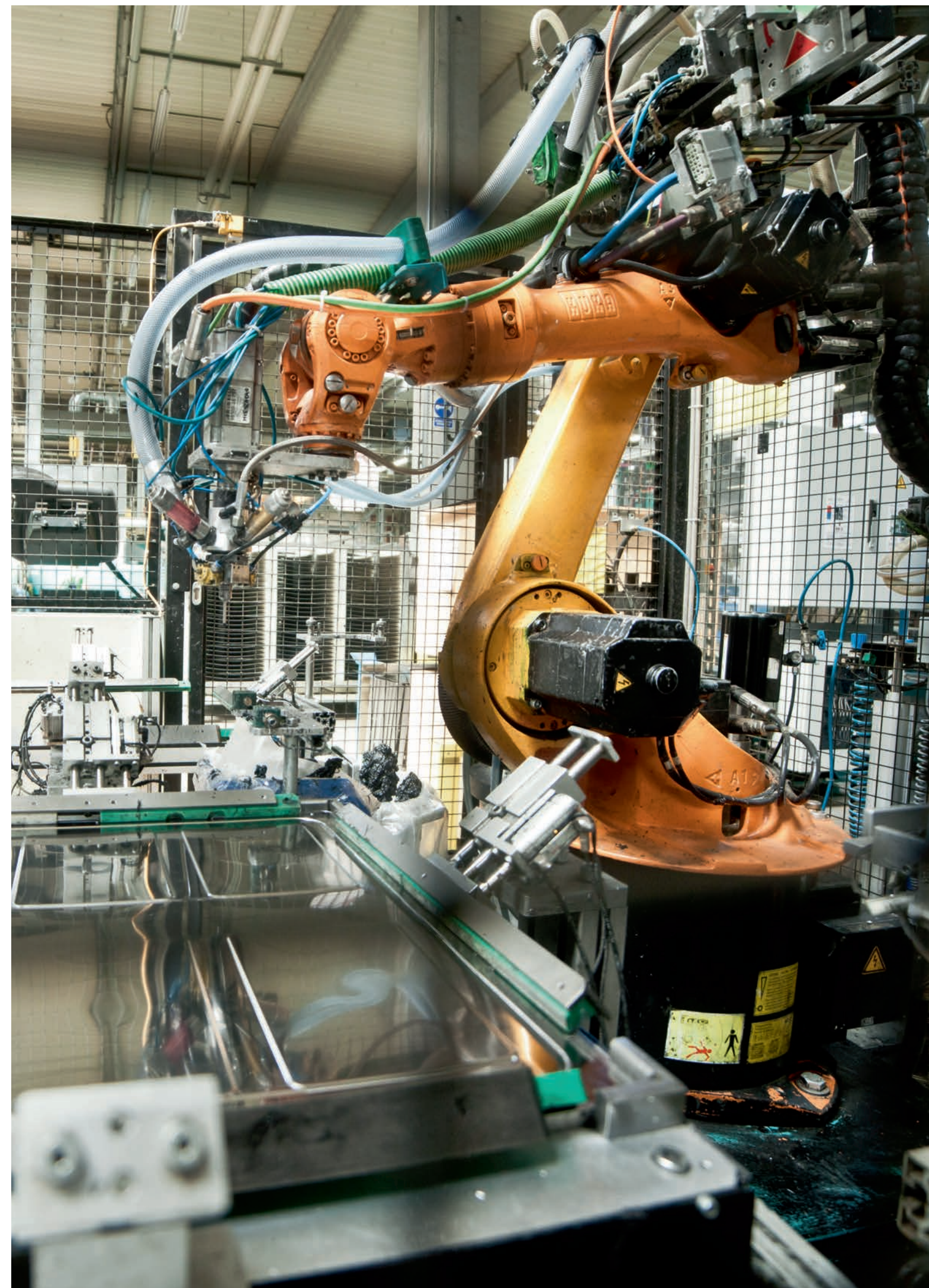
In ihrer über 55-jährigen Unternehmensgeschichte entwickelte sie sich vom einstigen deutschen Importeur zum zweitgrößten Hausgerätehersteller der Welt – und zur Nummer 1 in Europa. Seit 2015 gehört die BSH zu 100 Prozent zur Bosch-Gruppe.



Heute produziert die BSH an 39 Standorten in Europa, Nordamerika, Afrika und Asien ein breites Spektrum von Hausgeräten für den täglichen Bedarf. Hinzu kommt ein starkes Netzwerk von Vertriebs-, Produktions- und Servicegesellschaften in 50 Ländern. So kann man sich fast sicher sein: Egal, wo auf der Welt man gerade ist – der nächste Herd oder Backofen, Geschirrspüler, Kühlschrank oder Trockner der BSH ist mit Sicherheit nie weit.

5.5 %

vom Umsatz werden in
Forschung & Entwicklung
investiert



Stand März 2025

In der Schweiz zu Hause

Mit der BSH Hausgeräte AG haben die Marken Bosch, Siemens und Gaggenau ein Zuhause in der Schweiz. Die lokale Verankerung und die gleichzeitige Anbindung an die BSH-Gruppe ermöglichen es, mit innovativen Geräten bedürfnisorientiert den Schweizer Markt zu bedienen. Sicht- und erlebbar werden die Marken in unseren Showrooms, den «Ateliers der Inspiration», in Zürich, Bern und Lausanne. Der eigene Kundendienst sorgt schweizweit für den bestmöglichen Service.



300

Mitarbeiter:innen und 18 Lernende aus 21 Kantonen beschäftigt die BSH Hausgeräte AG in Geroldswil, Crissier, Bern und Zürich.



3

Ateliers der Inspiration bieten den Kund:innen Produkterlebnis und beste Beratung – 96 % der Besucher:innen empfehlen die BSH weiter.



90

Prozent der Kund:innen sind mit dem Service des Kundendienstes sehr zufrieden. Dazu tragen die 80 Service-techniker:innen der BSH Schweiz bei, die landesweit unterwegs sind, um einen exzellenten Service zu bieten.

0

= Die BSH managt ihre Geschäftsabläufe komplett CO₂-neutral

81 %

aller Auslieferungen in der Schweiz finden per Bahntransport statt

Die BSH hat sich zum Ziel gesetzt, den Klimaschutz zu unterstützen und wertvolle Ressourcen zu schonen. Seit 2020 arbeiten alle BSH-Standorte weltweit CO₂-neutral. Mit hochwertigen, energie- und wassersparenden Hausgeräten hilft die BSH, nachhaltig zu konsumieren und Abfall zu reduzieren. Bis 2030 hat sich das Unternehmen weitere ehrgeizige Ziele gesetzt.

Energieeffizienz

Bis 2030 will die BSH insgesamt rund 300 GWh einsparen – das entspricht dem jährlichen Stromverbrauch von 90'000 Vier-Personen-Haushalten. Gleichzeitig werden die Geräte und Smart-Home-Lösungen immer energieeffizienter. Dadurch sinken die CO₂-Emissionen zusätzlich – und gleichzeitig die Energierechnungen der Haushalte.

New Clean Power

Die BSH produziert nicht nur Hausgeräte, sondern auch Ökostrom aus eigenen Photovoltaikanlagen. Dieser Strom deckt zunehmend den Bedarf in den Betrieben der BSH. Schon 2022 wurden 4,3 GWh mehr produziert als 2021.

Zum Vergleich: Mit dieser Menge könnte ein durchschnittliches Elektroauto 20,6 Millionen Kilometer zurücklegen – das entspricht der Strecke von 27-mal zum Mond und zurück.

Bis 2030 soll der selbst erzeugte Strom auf insgesamt 60 GWh ausgebaut werden.

Grünstrom

Zugekauften Strom bezieht die BSH weitgehend aus nachhaltigen Quellen wie Solar-, Wind- und Wasserkraft. Der jährliche Bezug von Ökostrom soll bis 2030 auf 100 Prozent erhöht werden.

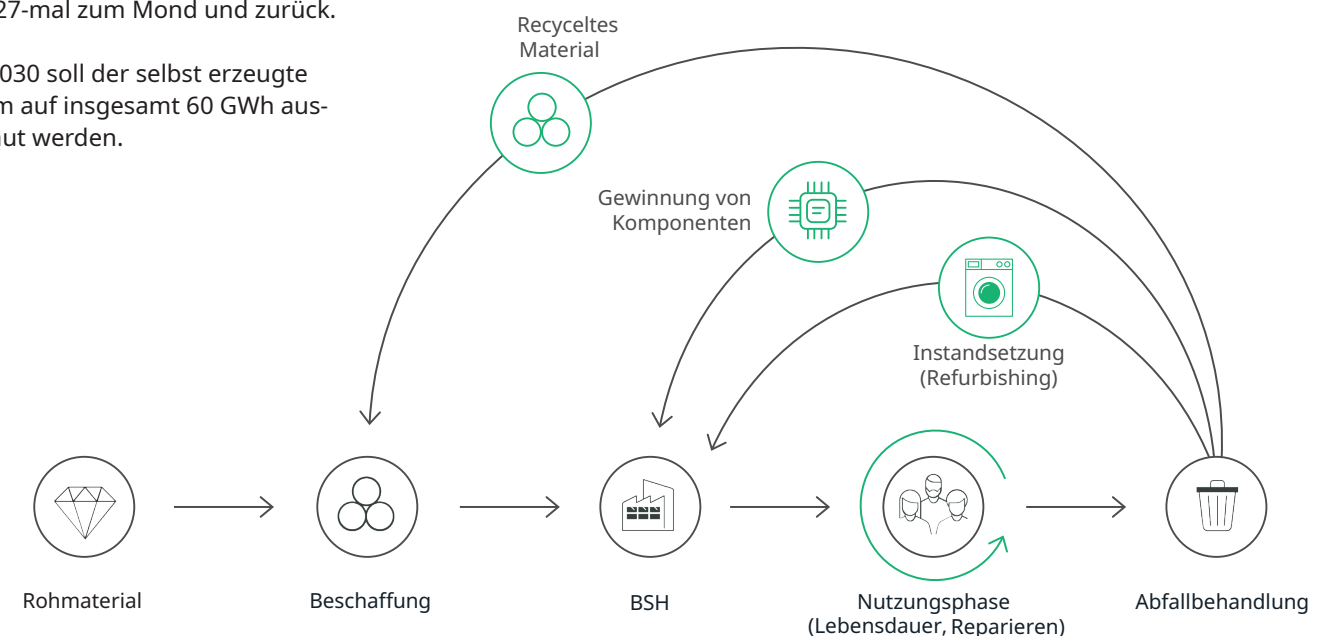
Kompensation

Die verbleibenden CO₂-Emissionen kompensiert die BSH durch Carbon Credits. Bis 2030 ist geplant, den Anteil der Kompensation auf maximal 15 Prozent (im Vergleich zu 2018) zu reduzieren.

Kreislaufwirtschaft

Ein Kernelement für nachhaltiges Wachstum ist die Anpassung des traditionellen linearen Geschäftsmodells an die Kreislaufwirtschaft.

Zahlen und Ziele datieren von Ende 2023.



- 21 %

2022 hat die Bosch Gruppe ihren Kompensationsanteil auf 0,7 Millionen Tonnen reduziert. Das sind 21 % weniger als im Jahr 2021.

Die besten Gespräche führt man in der Küche

Bei der BSH spricht man am liebsten *über* Küchen – auch mit denen, die sie Tag für Tag nutzen: den Mieter:innen und Eigentümer:innen. Wie so oft beginnen gute Gespräche mit den richtigen Fragen: Was macht Ihre ideale Küche aus? Welche Ansprüche haben Sie an Ihre Hausgeräte? Welches ist Ihr liebstes Hausgerät?

Ganz im Sinne der Consumer Centricity stellt die BSH die Nutzer:innen und ihre lokalen Bedürfnisse in den Mittelpunkt. Wissen Sie zum Beispiel, welches das wichtigste Hausgerät der Schweizer:innen ist? Es ist der Kühlschrank – und der soll am liebsten schön gross sein. Die stärksten Emotionen hingegen weckt der Backofen: 21 Prozent der Eigentümer:innen in der Schweiz bezeichnen ihn als ihr Lieblingshausgerät.

Zukunftstrends rund um die Küche
Doch die BSH analysiert nicht nur Kundenbedürfnisse, sondern studiert

auch die für den Objektmarkt relevanten Zukunftstrends: Die durchschnittliche Haushaltsgrosse sinkt weiterhin, die Individualisierung, die Einkommensschere und der Trend zu Miete statt Eigentum nehmen zu. Gleichzeitig wird die Küche mehr und mehr zur «Living Kitchen»: Sie ist Familientreffpunkt, Ort für Geselligkeit – und manchmal dient sie auch als Home Office.

Gemäss dem Lebensgefühl der «Conscious Kitchen» wird die Küche zum Mittelpunkt eines bewussten und nachhaltigen Lebensstils –

ausgestattet mit hochfunktionalen, energieeffizienten Geräten.

All dies sind Tendenzen, die beim zukünftigen Planen und Bauen von Küchen berücksichtigt werden müssen. Und da die BSH kundenzentriert handelt, denkt sie bei ihrem Angebot nicht in einzelnen Hausgeräten, sondern in Gesamtlösungen und zielgruppengerechten Paketen (mehr dazu auf S. 28). Diese machen zukünftige Küchennutzer:innen einfach zufriedener. Und das Objektgeschäft einfach unkomplizierter.

Die Wunscherfüller

Welche Wünsche haben die Schweizer:innen an ihre Hausgeräte? Die BSH hat dazu eine umfassende Insight-Studie durchgeführt und schweizweit bei Mieter:innen und Eigentümer:innen nachgefragt.

Bei der Frage nach dem wichtigsten Hausgerät waren sich 33 % einig:

«Der Kühlschrank ist in unserer Küche das wichtigste Hausgerät. Leider ist er oft zu klein.»

«Unsere extragrossen Kühlschränke mit einem Volumen bis zu 270 Litern bieten jede Menge Platz.»
Marc Meier, Produktmanager

Viele der befragten Eigentümer:innen tun sich schwer, wenn es um neue Funktionen geht:

«Bei der ersten Inbetriebnahme haben wir viele Funktionen nicht verstanden. Das hat das erste Erlebnis leider etwas getrübt.»

«Gerne stehen wir von der Fachberatung auch nach dem Kauf telefonisch oder für eine kostenlose Beratung in einem unserer Showrooms zur Verfügung, damit Sie alle Funktionen Ihres neuen Gerätes kennenlernen können.»
Sonia Bachmann, Leiterin Showroom & Consumer Advice

Die Nachhaltigkeit darf nicht auf Kosten der Leistung gehen:

«Ein sparsamer Wasser- und Energieverbrauch ist uns wichtig. Aber bei der Geräteleistung wollen wir keine Kompromisse eingehen.»

«Die BSH investiert mehr als 5 % vom Umsatz jährlich in Forschung und Entwicklung, damit wir in puncto Energieeffizienz und Nachhaltigkeit immer besser werden – ohne auf Leistung zu verzichten.»
Roberto Briscese, Leiter Produktmarketing

Insbesondere Mieter:innen wünschen sich hier unkomplizierte Lösungen:

«Wenn ein Gerät defekt ist, ist mir ein schneller Ersatz oder eine Reparatur sehr wichtig.»

«Als Werkskundendienst haben wir jederzeit Zugriff auf Originalersatzteile und unsere geschulten Kundendiensttechniker:innen garantieren eine fachmännische Reparatur. Sollte eine Reparatur aus wirtschaftlichen Gründen nicht mehr sinnvoll sein oder nicht gewünscht werden, bieten wir vor Ort passende Neugeräte an.»
Tobias Anderer, Technischer Koordinator





Made by Bosch

Sieben Gesellschaften, rund 2'200 Mitarbeitende – das ist die Bosch-Gruppe in der Schweiz heute. Angefangen hat die Geschichte bereits 1904 mit dem Vertrieb von ersten Bosch-Produkten. 1920 folgte dann in Zürich die Eröffnung eines Verkaufshauses und die Gründung der ersten Bosch-Gesellschaft in der Schweiz – der Robert Bosch AG. Seitdem trägt Bosch in der Schweiz mit Qualitätsdenken und der Entwicklung innovativer Produkte zum Welterfolg von Bosch bei.

INDUSTRIAL TECHNOLOGY

Bosch Rexroth Schweiz AG,
Buttikon

CONSUMER GOODS

Robert Bosch AG, Zuchwil
BSH Hausgeräte AG, Geroldswil
Scintilla AG, Zuchwil und St. Niklaus
sia Abrasives Industries AG, Frauenfeld

ENERGY & BUILDING TECHNOLOGY

Robert Bosch AG, Urdorf
Bosch Thermotechnik AG, Pratteln
ELPRO-BUCHS AG, Buchs

MOBILITY SOLUTIONS

Robert Bosch AG,
Zuchwil und Urdorf

«
Bosch begeistert
mit überzeugenden
Qualität und
Zuverlässigkeit
sowie hoher
Innovationskraft.
»

Ute Lepple,
Bosch Repräsentantin Schweiz

Die Schweizer Erfolgsgeschichte

Die Scintilla AG, gegründet 1917 in Zuchwil (SO), ist eine der Erfolgsgeschichten von Bosch in der Schweiz. Als Headquarter der Geschäftseinheit Bosch Power Tools Accessories verantwortet sie weltweit die Entwicklung, Produktion, Vertriebskoordination und Vermarktung von Elektrowerkzeugzubehör.

Mitten in der Walliser Bergwelt, in St. Niklaus (VS), befindet sich die Fertigungsstätte der Scintilla AG. Dank besonderem Technik- und Fertigungs-Know-how ist sie bei der Herstellung von Säbel- und Stichsägeblättern sowie oszillierenden Werkzeugen (Starlock) weltweit führend. Das Werk besteht durch einen hohen Anteil eigengefertigter Produktionsanlagen, eine lange Betriebsmittelnutzung sowie gut ausgebildete, motivierte und flexible Mitarbeitende. 2019 erfolgte eine Erweiterung der Produktionsfläche, um der hohen Nachfrage gerecht zu werden.

Die Zukunft ist CO₂-neutral

In Zuchwil wird aktuell gebaut: Ab 2025 wird die CO₂-neutrale, vierstöckige Holzkonstruktion mit 14'900 m² der neue Hauptsitz von Bosch Schweiz sowie die neue Zentrale für die Robert Bosch AG und die weltweit tätige Scintilla AG. Mit einer Investitionssumme von 45 Millionen Franken zählt das Bauprojekt für Bosch in der Schweiz zu den wichtigsten Investitionen der letzten Jahre.



Haushalt? Läuft!

«
Auf Qualität, Verlässlichkeit
und Langlebigkeit will ich
100 %ig vertrauen.
»



Mit innovativer Technologie und intuitiver Bedienung machen die Hausgeräte von Bosch den Alltag zu Hause entspannter und helfen dabei, nachhaltiger und gesünder zu leben. Zum Beispiel mit den neuen vielseitigen Dampfbacköfen der Serie 8, die nicht nur einfach zu bedienen sind, sondern es mit innovativen Funktionen wie Dampf Funktion Plus und Air Fry auch besonders leicht machen, gesund zu kochen. Oder bei der Wäschepflege: Natürlich beseitigt auch eine i-DOS Waschmaschine von Bosch Wäscheberge nicht von selbst, aber sie passt die Waschmittelmenge selbstständig exakt der Beladung an. Das ist nicht nur bequem, sondern reduziert auch den Wasser-, Waschmittel- und Energieverbrauch des Geräts.

Darüber hinaus zeichnen sich die Hausgeräte von Bosch durch ihr hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis aus und bieten eine Vielzahl an Lösungen für die unterschiedlichen Bedürfnisse von Mieter:innen. Und das Beste ist: man kann sich zu 100 % auf sie verlassen. Jahrelang.

Von der Werkstatt zum Weltkonzern



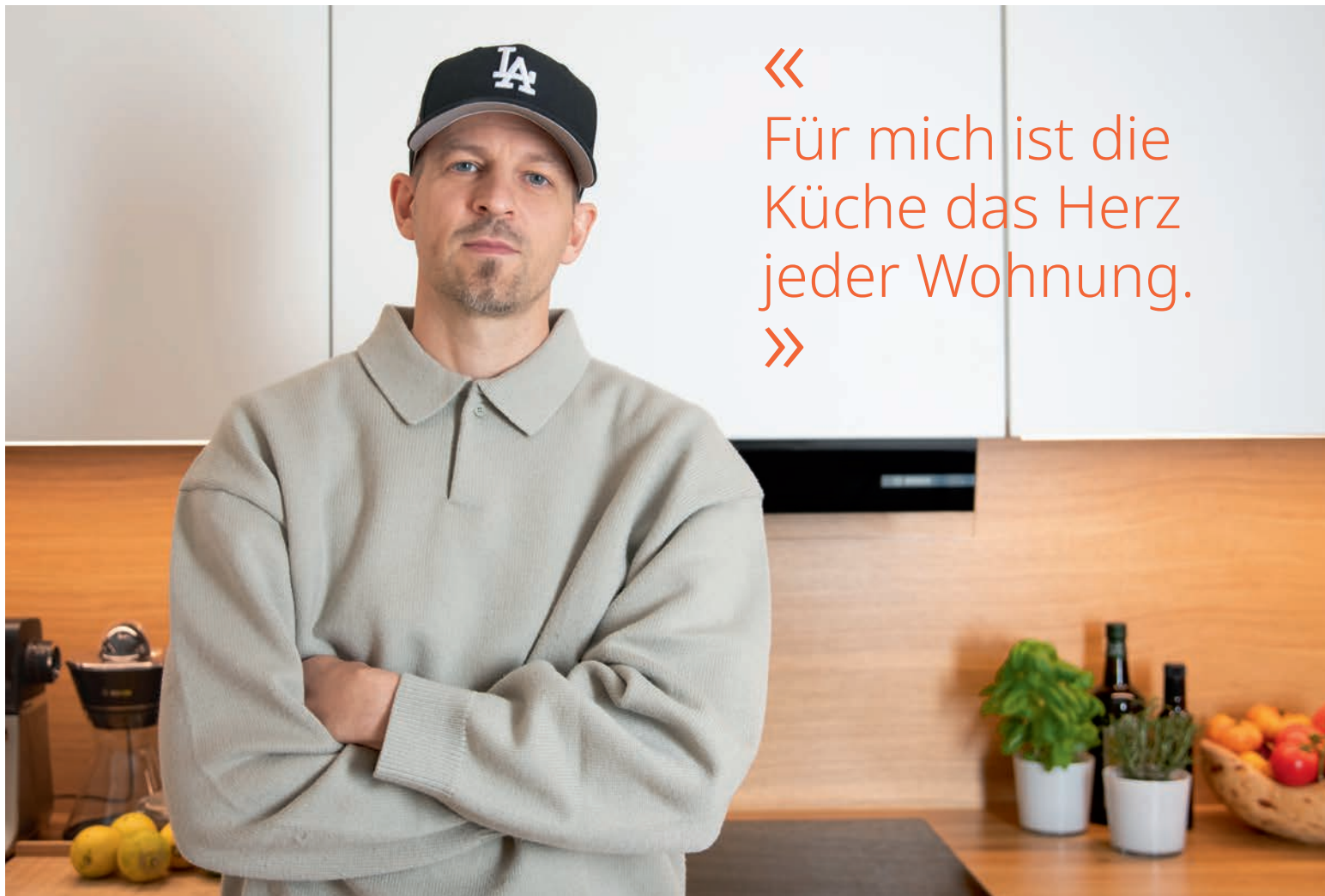
1886 gründet **Robert Bosch** die „Werkstätte für Feinmechanik und Elektrotechnik“ in Stuttgart.

1929 wird dort ein neuer Geschäftsbereich erschlossen: erswingliche elektrische Hausgeräte, die es bislang nur in grossen Haushalten und im gewerblichen Bereich gab. Und um all die Schlaghosen, Miniröcke und Polyesterhemden der späten 1960er-Jahre

ohne Pause waschen und trocknen zu können, entwickelt Bosch den ersten Vollwaschtrockner mit Nonstop-Programmablauf.

1967 schliesst sich die Robert Bosch AG mit der Siemens AG aus München zur BSH Hausgeräte GmbH zusammen, die seit 2015 zu 100 Prozent zur Bosch-Gruppe gehört.





«
Für mich ist die
Küche das Herz
jeder Wohnung.
»

Stress in seiner Küche. Für ihn der wichtigste Raum im Haus.

Siebenmal Gold, zweimal Platin, zweimal Doppelplatin und neun Swiss Music Awards – Stress, seit 20 Jahren im Business, ist zweifelsohne einer der erfolgreichsten Musiker des Landes. Seit 2021 verleiht der Rapper der weltweit gefeierten #LikeABosch Kampagne als lokale Stimme den Schweizer Touch. Doch es ist nicht nur die Musik, die die Hausgerätemarke und das Ausnahmetalent verbindet: Auch beim Thema Nachhaltigkeit sind Bosch Home und Stress, seit 2020 Markenbotschafter des Brands, auf einer Wellenlänge.

Du bist seit vier Jahren Markenbotschafter von Bosch Home in der Schweiz. Was hat dich überzeugt, mit der BSH zusammenzuarbeiten?
Angefangen hat alles mit der «Fresh» Kampagne, bei der wir über Nachhaltigkeit sprachen. Ein Thema, das mir sehr am Herzen liegt. Die positive Zusammenarbeit und gemeinsame Liebe fürs Detail führten immer wieder zu neuen Projekten wie der Soundadaption von #LikeABosch, die beiden Parteien Spass machen und aufregend sind.

Du setzt dich schon seit Langem für Nachhaltigkeit ein. Bereits 2006 hast du in deinem Song «On n'a qu'une terre» den Überkonsum und dessen Auswirkungen thematisiert. Wann hast du die Bedeutung der Nachhaltigkeit erkannt?
Wenn du die Möglichkeit hast, die Welt zu sehen, dann realisierst du, wie schön sie ist. Aber du merkst auch, wie viel wir von ihr nehmen. Gerechtigkeit ist ein wichtiger Faktor in meinem Leben und als Künstler sehe ich mich auch in der Verant-



2021 wird Stress Schweizer Stimme der #LikeABosch Kampagnen und vertont die Spots für Bosch auf Schweizerdeutsch und Französisch

Nachhaltig leben #LikeABosch

wortung, über wichtige Themen zu sprechen und etwas zu bewirken. Ich wollte schon immer ein bisschen mehr als ein Entertainer sein ...

Wie lebst du Nachhaltigkeit im Alltag?

Mein Bewusstsein für Nachhaltigkeit hat sich entwickelt – es hat mit dem Elektroauto angefangen, dann habe ich mir überlegt, wie heize ich mein Haus? Jetzt habe ich eine Wärmepumpe ... Und dann überlegst du, was für Produkte esse ich? Ich habe zum Beispiel meinen Fleischkonsum auf ein Minimum reduziert. Es geht darum, sich verschiedene Aspekte bewusst zu machen, sei es bei der Arbeit, der Ernährung oder der Auswahl lokal produzierter Lebensmittel.

Welchen Beitrag können Hausgeräte für einen nachhaltigeren Alltag leisten?

In diesem Bereich hat sich technologisch viel getan: Der Energieverbrauch ist reduziert, die Geräte haben bessere Funktionen. Zum Beispiel mein Kühlschrank von Bosch, der mehr Platz und spezielle Zonen hat, damit alles «fresh» bleibt und kein Food Waste entsteht. Aber auch die zunehmend nachhaltigeren Produktionspraktiken und Lieferketten spielen eine Rolle.

Deine neue Küche ist mit Bosch-Geräten ausgestattet. Welche Bedeutung hat die Küche für dich?

Für mich ist die Küche das Herz jeder Wohnung. Als wir mit der Renovierung bei mir anfangen, dachte ich, yeah, das fühlt sich jetzt an, wie eine Operation am offenen Herzen. Die neue Küche, da muss auch langfristig alles passen. Bei mir kommen viele Leute vorbei und dann sind wir meistens in der Küche. Ich glaube, wir hängen darum, weil es sich einfach gut anfühlt.



Stress beim Jonglieren in seiner Bosch Küche: «Kochen ist eine andere Art von Kreativität.»

Dein Alltag ist stressig. Wie erholst du dich?

Die Balance im täglichen Leben ist entscheidend – Sport, Lesen, regelmässige Auszeiten, all das ist wichtig für verschiedene Bedürfnisse der eigenen Persönlichkeit. Ausserdem mag ich es, zu kochen. Dabei bin ich auf eine andere Art kreativ. Ich denke auch, je älter du wirst, desto

mehr realisierst du, wie wichtig eine bewusste Ernährung ohne «Processed Food» ist. Ich möchte ja auch fit sein, um meinen Job als Künstler gut ausüben zu können.

Danke Stress für die Einladung und das Interview!

Immer gerne. Wollt ihr noch zum Essen bleiben?

SIEMENS

Siemens Hausgeräte

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

«
Ich wünsche
mir die perfekte
Verbindung von
Technologie
und Design.
»

Siemens Hausgeräte beeindrucken mit elegantem Design und fortschrittlichsten Technologien – und das über alle Produktfamilien hinweg. Bei Siemens ist man überzeugt, dass Fortschritt für jeden ist, der ein einfaches und genussvolles Leben führen möchte.

Dies beweist auch die neue iQ700 Backofen-Generation, die sich durch das zeitlose dunkle Design und das hochwertige Touchdisplay elegant in jede Küche einbringt und mit intelligenten Funktionen überzeugt. Innovative Sensoren ermöglichen Nutzer:innen, noch zeitsparender zu kochen und Gerichte punktgenau zuzubereiten. Immer den Kunden und dessen Feedback im Fokus, hat sich Siemens auch dem Thema der Reinigung angenommen. Die activeClean-Funktion eines Pyrolyse-Backofens verbrennt Schmutz- und Fettrückstände, sodass diese nur noch weggewischt werden müssen.

Ein Berliner Start-up – vor 176 Jahren.



Am **12. Oktober 1847** gründet der Erfinder und Elektroingenieur Werner von Siemens zusammen mit Johann Georg Halske die «Telegraphen Bau-Anstalt von Siemens & Halske» in Berlin. Das Unternehmen entwickelt sich innerhalb weniger Jahrzehnte zu einem der weltweit grössten Elektro- und Technologiekonzerne und ist bis heute geprägt von Erfindergeist – auch wenn einige der frühen Innova-

tionen heute etwas schwerfällig anmuten. Zum Beispiel die 150 kg schwere «Entstaubungspumpe» von 1906, der erste Staubsauger von Siemens.

1967 schliesst sich die Siemens AG mit der Bosch AG zur BSH Hausgeräte GmbH zusammen. Seit 2015 gehört die BSH zu 100 Prozent zur Bosch-Gruppe und ist Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Innovation trifft auf Design



Designer Alfredo Häberli vor der neuen studioLine iQ700 Backofen-Generation von Siemens Hausgeräte

«
Es gibt
kein Rezept
für Design.
»

Alfredo Häberli ist einer der prägenden Industriedesigner der Gegenwart und Markenbotschafter von Siemens Hausgeräte. Inspiration für seine Arbeit schöpft er unter anderem aus der Welt des Kochens und Essens. In seiner Suche nach dem perfekten Design stellt Häberli die Frage, ob Perfektion nicht gerade in den kleinen Unvollkommenheiten liegt, die auch dem Kochen seine Magie verleihen.

«
Ich sehe mit
den Händen
und fühle mit
den Augen.
»



Was ist deine persönliche Verbindung mit einer Küche?

Da meine Eltern ein Restaurant besaßen und meine Grosseltern ein Hotel führten, verbrachte ich in meiner Kindheit mehr Zeit in der Küche als im Wohnraum. So gesehen ist für mich die Küche seit jeher die Seele des Hauses.

Was bedeuten für dich «Kochen» und «Essen»?

Für mich ist das Vorbereiten und Kochen eine sehr sinnliche Art, Entspannung zu finden, und das Essen mit Freunden ist eine Wohltat. Es ist Inspiration für meine Arbeit als Designer.

Was bedeutet für dich «Innovatives Küchendesign»?

Innovation in der Küche, von der Feuerstelle bis zur Kochinsel, verlief



immer parallel zu den technischen Innovationen: Elektrizität und Licht, Ofen und Mikrowelle, Gas und Induktion ... Für mich findet die Innovation in der Küche aber auch dann statt, wenn sie typologischer Art ist. Also wenn sich die Küche zum Wohnraum öffnet und zum Zentrum des Zusammenkommens wird, wo Schulaufgaben gemacht, gespielt, gearbeitet, gerüstet und gegessen wird.

Wie sieht für dich eine «smarte» Küche bzw. die «Küche der Zukunft» aus?

Die Herausforderung und der Fokus liegen in diesen Fragen: Wie viele Geräte braucht eine Küche? Was bedeutet Langlebigkeit? Welcher Service wird mir geboten? Wie gehen wir mit den Ressourcen um? Küchenraum, Küchenmöbel und Küchengeräte, dazu kommt die Verfügbarkeit von Wasser und Strom. Die Küche der Zukunft sollte diese Sektoren vereinen und nicht als einzelne, additive Gruppen anschauen.

Hast du eine Story/Geschichte/ Erlebnis im Zusammenhang mit einem Backofen?

Ich habe noch nie eine Katze zum Trocknen in den Ofen gelegt, um den Klassiker der Missgeschicke zu vermeiden. Jedoch habe ich mich schon oft verbrannt. Und ja: Es gab eine Zeit,

da nutzte ich im Urlaub den Backofen als Safe, um meine wertvollen Uhren vor unseren Kindern zu verstecken.

Was wäre die perfekte Funktion oder das perfekte Design für den zukünftigen Backofen?

Mein perfekter Backofen wäre als perfekter Küchenhelfer weder Ofen noch Steamer noch Tellerwärmer, sondern eine eigentliche «Wärmehülle», in welcher die zum Kochen erforderliche Energie von allen Seiten den Lebensmitteln zugeführt würde, anstatt nur von oben und unten – mit einer Funktion, die nie etwas anbrennen lassen würde und alles schön gar und goldrichtig ist. Doch wie gross oder klein soll dieses Gerät sein, wenn das Grösste, das zubereitet wird, ein Truthahn ist – und das Kleinste doch oft ein Beutel Popcorn? Damit in den immer kleiner werdenden Wohnungen ein idealer Arbeitsablauf etabliert werden kann, dient diese «Wärmehülle» zugleich als Durchreiche zwischen Küche und Essplatz – es gibt Öffnungen auf mehreren Seiten, die das Bestücken und Entnehmen zulassen und sich mit dem Fuss, per Sprachbefehl oder sogar telepathisch öffnen lassen. Bei Nichtgebrauch schwebt das Gerät aus dem Weg, wo es nicht stört. Vielleicht wäre dies aber langweilig und würde uns absolut machen ...?

«
Uns geht es nicht darum,
zu beeindrucken oder uns
abzuheben. Wir tun ledig-
lich alles, was notwendig ist,
um Perfektion zu erreichen.
»

Sven Baacke,
Design-Leiter bei Gaggenau

Am Anfang war der Hammer



Und natürlich der Nagel: **1683** gründete Markgraf Ludwig Wilhelm von Baden eine Hammer- und Nagelschmiede in Gaggenau, am Rande des Schwarzwalds.

Die späteren Eisenwerke Gaggenau waren auch Spezialist für Emaillierungen, so für die um 1880 typischen Email-Reklameschilder. Damals wurde das robuste blaue Backofen-Email

entwickelt, das den Grundstein für die Erfolgssparte der Kohle- und Gasherde legte und auch heute noch im Innern der markanten Backöfen zu finden ist.

Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH und in über 50 Ländern vertreten.

Design trifft Ingenieurskunst

Wenn die Küche das Herz eines Hauses ist, kann man Gaggenau Geräte am treffendsten als seine Seele beschreiben. Inspiriert von der Profiküche, ist man bei Gaggenau überzeugt: Wer in der Küche Meisterwerke schaffen will, muss nicht nur bei den Zutaten auf höchste Qualität achten. Und für Qualität hat Gaggenau einen eigenen Massstab definiert: den Gaggenau Standard.

Gaggenau Geräte sind nicht einfach nur Hausgeräte. Es sind funktionale Kunstobjekte: Sie bieten den Ästheten unter den ambitionierten Hobbyköchen höchste Funktionalität und Bedienkomfort. Wo Ingenieurskunst auf Design trifft, Tradition auf Innovationskraft, Handarbeit auf hochmoderne Fertigungsmethoden, da kann man fast sicher sein: Hier steckt Gaggenau drin.

Frau im Funkenflug

Wer das malerische Winzerdorf Chexbres im Lavaux oberhalb des Genfersees besucht, kommt vermutlich in erster Linie wegen des exzellenten Weins oder der idyllischen Lage. Dabei versteckt sich mitten im Ort ein wahres Kleinod: Die über 100-jährige Schmiede «La Forge» des Monsieur Naegele – Arbeitsplatz der Kunstschmiedin und Designerin Bertille Laguet.

Rauchgeschwärmte Wände, Feuer in der Esse, Funkenflug – die junge Produktdesignerin Bertille Laguet, Absolventin der École cantonale d'art de Lausanne (ECAL), war auf Anhieb fasziniert, als sie 2016 die traditionsreiche Schmiede von Philippe Naegele das erste Mal betrat. Die Gerätschaften und Materialien, die Atmosphäre ehrlicher, uralter Handwerkskunst weckten in ihr den Wunsch, bei Monsieur Naegele eine Ausbildung zu einer der wenigen Kunstschmiedinnen der Schweiz zu machen.

Die in Lausanne lebende Designerin und Schmiedin kehrt immer wieder zurück zu «La Forge», um dort mit den Händen zu arbeiten – eine sinnliche Gegenwelt zum Entwerfen am Bildschirm. Dieses Savoir-faire verbindet sie heute auch mit ihrer Philosophie als Designerin: Objekte, die

lokal produziert werden und sich nachhaltig vom anwachsenden Wust an Artikeln aus Kunststoff abheben.

Objekte für die Ewigkeit

Was sie an der Arbeit in der Schmiede so fasziniert? Es sind vor allem die Objekte, die hier entstehen: «Eine Schmiede ist die Wiege von Produkten, die schon immer zum Leben der Menschen gehörten,» sagt die Produktdesignerin. «Ich verspürte kein Bedürfnis, neomodische Produkte zu

designen, obwohl das vordergründig sicher mehr Sexappeal gehabt hätte.» Maschinenteile, Gartenzäune und Treppengeländer aus Stahl und Eisen hingegen werden für die Ewigkeit geschaffen und können immer wieder repariert werden. Neben solchen Auftrags- und Reparaturarbeiten in der Werkstatt verfolgt Bertille Laguet aber weiterhin ihre eigenen Design-Projekte, in denen sie die uralte Handwerkskunst mit zeitgenössischem Esprit verbindet.

«
Eine Schmiede ist die Wiege von
Produkten, die schon immer zum
Leben der Menschen gehörten.
»

Die frühe Liebe zum Metall

Der Werkstoff Metall stand schon früher im Zentrum von Bertille Laguets Arbeit: Als Abschlussarbeit an der ECAL entwarf sie den «B&M», einen Radiator aus Gusseisen, der auch als Sitzbank genutzt werden kann. Für dieses viel beachtete Objekt, das sie in der Giesserei ihres Vaters umsetzte, gewann sie 2017 den Swiss Design Award. Heute sind ihre Werke auf Kunstmessen und in Ausstellungen weltweit zu sehen. Auch mit Gaggenau arbeitet Bertille Laguet immer wieder zusammen. Unter anderem schmiedete sie 2021 den Gaggenau Nagel – eine Hommage an die Wurzeln des Unternehmens, das im Jahr 1883 als Hammer- und Nagelschmiede in Gaggenau im Schwarzwald gegründet wurde.

Designbegeistert von klein auf

Die Liebe zum Design begleitet Bertille Laguet schon seit ihrer Kindheit im französischen Jura. Ihre Eltern sammelten Design-Klassiker – und so erinnert sich Bertille bis heute daran, schon als Vierjährige mit den Marcel-Breuer-Stühlen ihrer Eltern Höhlen gebaut zu haben. Auch für das Handwerk entwickelte sie schon früh eine Faszination: Wenn ihr Grossvater, der Pâtissier, die frisch gelieferten Zutaten der Bauern vor Ort in Brot und Kuchen verwandelte, waren diese in den Augen der kleinen Bertille die reinsten Wunderwerke. Und so entwickelte sie von klein auf den Wunsch, selbst Dinge mit der Hand herzustellen, statt sich nur theoretisches Wissen anzueignen.

Das Kunsthandwerk lebendig halten

Wenn ihr Meister Philippe Naegele eines Tages in den Ruhestand geht, will Bertille Laguet «La Forge» von ihm übernehmen – den Betrieb, der seit vier Generationen in Familienhand liegt. Spätestens dann will «la forgeronne», wie sie im Dorf respektvoll genannt wird, auch endgültig von Lausanne nach Chexbres ziehen. Aus Liebe zu diesem besonderen Ort und zu ihrer Arbeit hier. Aber auch in der Überzeugung, ein Kunsthandwerk vor dem Untergang zu bewahren.



Bild: Mirjam Kluka



Der Gaggenau Nagel: Bertille Laguets Hommage an die Wurzeln des Unternehmens, das 1883 als Hammer- und Nagelschmiede gegründet wurde.



Der gusseiserne «B&M» Radiator, Bertille Laguets Abschlussarbeit an der ECAL, fand weltweit Beachtung und wurde mit dem Swiss Design Award ausgezeichnet. (Bild: Bonaventure & Niederhauser)



À la carte oder Menü?

Das entscheiden Sie! Die Geräte aus dem breiten Produktangebot der BSH können individuell und projektspezifisch kombiniert werden. Zusätzlich hat die BSH zielgruppengerechte Paket-Vorschläge zusammengestellt, ganz auf die Bedürfnisse des Schweizer Objektmarkts ausgerichtet. Ob Wohnen im Alter, Micro Living oder nachhaltige Wohnkonzepte – hier werden verschiedene Trends und Bedürfnisse aufgegriffen.

Die drei unterschiedlichen Ausprägungen der BSH Hausgeräte- marken und die daraus möglichen Gerätekombinationen decken die unterschiedlichsten Bedürfnisse an Wohnformen, Styles, Ausstattungen und Preisklassen ab.

Auch wenn Sie sich bei Ihrem Projekt für eine ganz individuelle Geräte- kombination entscheiden, kann die Auswahl als Orientierungshilfe und Inspiration dienen: von Family bis Luxury ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Weitere Details zu den Paketen finden Sie im Objekt-Programm der BSH.

	Luxury	Ästhetik, Handarbeit und höchste Qualität vereint: Dieses Paket erfüllt die allerhöchsten Ansprüche	●
	Premium+	Geräte mit einzigartigen Ausstattungs- merkmale und exklusivem Design	● ●
	Future Homes	Für den vernetzten Haushalt mit besonderem Anspruch an Design und Ästhetik	●
	Green Intelligent	Die Lösung für ressourcenschonende Ansprüche und Vernetzbarkeit (besonders für Minergie- und Nachhaltigkeitsprojekte)	●
	Micro Living	Platzsparende Geräte mit optimalen Verbrauchs- und Leistungswerten, für kleine Wohnungen, Studios und Tiny Houses	●
	Smart	Komfort, Leistung und Energie-Effizienz vereint – damit auf nichts verzichtet werden muss	●
	Wohnen 70+	Geräte mit besonderen Ausstattungsmerkmalen und einfachster Bedienung, massgeschneidert für Senioren	● ●
	Green Entry	Nachhaltigkeit für alle – der Einstieg in die Welt der energie- und wassersparenden Geräte	●
	Family	Geräte, die das Leben einfacher machen – Qualität und Komfort für die ganze Familie	●



Ein Showroom mit Geschichte

Essen und Genuss sind an dieser Adresse traditionell zu Hause: schon in den 1930er-Jahren wurden hier per Bahn frisches Obst und Gemüse angeliefert. Später versorgte die Familie Pileggi mit «Italfruit» jahrzehntelang die Berner:innen mit kulinarischer Italianità. Kulinarik bleibt auch weiterhin das Thema Nr. 1 im Fruchthof – heute findet sich an der zentralen Lage der neue BSH Showroom «Atelier der Inspiration».



- 1 Der Fruchthof heute: Eingangsbereich der Ateliers der Inspiration
- 2 Bosch zeigt die ganze Welt der nachhaltigen Hausgeräte
- 3 Modernität, Effizienz und Ästhetik stehen bei Siemens Hausgeräte im Vordergrund
- 4 Gaggenau präsentiert visionäres Design, edelste Materialien und handwerkliches Know-how
- 5 Der Showroom Bern von aussen
- 6 Schon 1939 wurden hier Obst und Gemüse per Bahn angeliefert

Zur Weihnachtszeit gingen regelmässig mehr als drei Tonnen Panettoni und Pandori über den Ladentisch des Feinkostgeschäfts in der Laupenstrasse in Bern. Doch Ende Juni 2016 verkaufte der 68-jährige Inhaber von «Italfruit», Domenico Pileggi, dort die letzten Orangen der Saison.

doch mit den wilden illegalen Partys ist es ab Anfang 2022 vorbei.

Es wird umgebaut: In 182 Tagen realisiert die BSH dort ein innovatives Showroom-Konzept für die Marken Bosch, Siemens und Gaggenau.

In die bestehende Architektur des Fruchthofs wird ein modulares Raumkonzept integriert. Auf rund 700 m² verbinden sich jetzt Design und Technologie zu Ideenwelten rund um die Küchenkultur. Smarte Haushaltsgeräte der neuesten Generation,

moderne Küchenarchitektur, aber auch kulinarische Events und Aktivitäten erwecken die Vielfalt der Marken und Hausgeräte zum Leben.

Ob bei einer Kochvorführung auf Sterne-Niveau oder einer individuellen Produktberatung: Wer Inspiration zur Gestaltung von Küchen und passenden Geräteauswahl sucht, ist hier richtig. Denn – neu interpretiert – sind die Themen Essen und Genuss jetzt wieder im Fruchthof zu Hause.

Nicht nur in Bern, auch in Zürich oder Lausanne: Reservieren Sie einen Beratungstermin in einem Atelier der Inspiration in Ihrer Nähe:



Siedlung «flo&fleur» 278 Mietwohnungen



Bis 2026 entstehen in der Siedlung flo&fleur im Liebefeld 278 neue Wohnungen und rund 900 m² Gewerbefläche in sechs Gebäuden. Die Siedlung wird in drei Etappen realisiert, um den Bau möglichst nachhaltig und sozialverträglich umzusetzen. Die erste Etappe ist bereits komplett vermietet, die zweite folgt im Frühling 2024.

Vier gemeinschaftlich genutzte Innenhöfe sowie Kita, Schulraum und Hofladen werden einen urbanen und lebendigen Wohnraum schaffen. Perfekt in dieses Konzept passen die Hausgeräte von Siemens, die durch ansprechendes Design, Langlebigkeit und einfache Handhabung den städtischen Wohnungsbau ideal ergänzen.



Philosophie und Zielgruppe

- urbanen Wohnraum schaffen
- durchmisches Wohnen
- subventionierter Wohnungsbau

Bauherr

HIG Immobilien Anlage Stiftung

Ort

Bern/Liebefeld

«Bauen 2050 Urdorf» 39 Mietwohnungen



Wohnen ohne Nebenkosten: «Bauen 2050» in Urdorf ermöglicht CO₂-neutrales Wohnen durch innovative Energiekonzepte. Bewohner:innen erhalten Wärme und Haushaltsstrom innerhalb eines festgelegten Budgets zum Nulltarif. Innovative Lösungen nutzen Überschussstrom im Sommer zur erneuerbaren Gaserzeugung und gleichen im Winter die Stromlücke aus. Dies führt zu 50 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Neubauten. Zum tiefen Energieverbrauch tragen auch die Hausgeräte von Bosch bei – mit höchster Energieeffizienz und nachhaltigen Features.



Philosophie und Zielgruppe

- Energieautarke Mehrfamilienhäuser
- CO₂-neutrale Wohnungsüberbauung
- Inspiration, um nachhaltiger zu leben
- durchmisches Mietsegment

Idee

Stiftung Umwelt Arena Schweiz

Bauherr

W. Schmid + Co

Ort

Urdorf/ZH



Mehr Infos zum Projekt



Die moderne Küche: Innovationen, Trends und Bedürfnisse

Die Blickwinkel und Bedürfnisse der Konsument:innen und Investor:innen im Objektgeschäft haben unsere BSH-Experten Sonia Bachmann, Leiterin Showroom & Advice Schweiz, und Eric Venturino, Vertriebsleiter Objektmarkt Westschweiz, stets im Fokus.

Wie stellt die BSH sicher, dass sie sich stets an den Bedürfnissen der Endkund:innen orientiert?



Sonia: Durch unsere Showrooms, also die Ateliers der Inspiration, sind wir tagtäglich in direktem Kontakt mit unseren Kund:innen und begleiten sie während und auch nach dem Kaufprozess. Dadurch können wir uns ein umfassendes Bild ihrer Bedürfnisse, aber auch neuer aufkommender Küchentrends machen. Darüber hinaus versuchen wir, mit Umfragen und unabhängigen Studien den Markt und im Besonderen die Bedürfnisse unserer Kund:innen im Blick zu behalten. Das hilft uns, immer wieder spannende Erkenntnisse zu gewinnen und neue Ansätze zu entwickeln.

Welche Ansprüche haben die Kund:innen heute an ihre Hausgeräte?

Sonia: Energieeffizienz und Nachhaltigkeit sind Themen, die in der heutigen Zeit immer stärker in den Fokus rücken und wichtig in der Beratung sind. Dank vieler innovativer Lösungen wie Frischezonen in den Kühlschränken zur Vermeidung von Food Waste oder automatischen Dosiersystemen in unseren Waschmaschinen, um Wasser zu sparen, können wir unseren Kund:innen hier passende Lösungen anbieten.

Ein anderes Thema, das immer wichtiger wird, ist die Digitalisierung der Küche. Hier setzen wir mit Home Connect an. Das ermöglicht uns als Hersteller, zum Beispiel bei einem defekten Hausgerät eine erste Diagnose remote durchzuführen, was uns wichtige Hinweise für die spätere Reparatur liefern kann. Ausserdem sind in den Geräten viele intelligente Sensoren verbaut, wie z. B. der Backsensor in unseren Backöfen oder der Kochsensor, welcher konstant die gewünschte Temperatur hält und ein Überkochen oder Anbrennen verhindert. Hier können wir auf ein grosses Know-how und die Innovationskraft des Bosch-Konzerns zurückgreifen.

Eric, wie sieht dies bei den Investoren aus? Was für Bedürfnisse haben Investorinnen und Investoren?



Eric: Auch bei den Investor:innen ist das Thema Nachhaltigkeit bereits fest verankert und wird immer wichtiger. So ist Minergie als Baustandard bei vielen Projekten schon gesetzt, hier haben wir die passenden Produkte. Wir können uns darauf aber nicht ausruhen – die Standards ändern sich schnell und werden immer höher.

Neben einem attraktiven Preis werden ein geringer Aufwand für die Verwaltung und eine lange Laufzeit der Geräte erwartet. Und natürlich auch einfache Handhabung bei Reparaturen oder beim Austausch. Um auf diese Bedürfnisse einzugehen, setzen wir zum einen bei Gerätelinien wie der Siemens studioLine auf zusätzliche Services und fünf Jahre Herstellergarantie, zum anderen auf die schnelle Reaktion und Effizienz unseres BSH-Kundendienstes.

Aber natürlich geht es nicht nur um Effizienz und Langlebigkeit – das Thema Design, die zeitgemässe Eleganz der Geräte, sind ebenso wichtig. Diese müssen sich nahtlos in die moderne Küchentypologie einfügen. *(Mehr zum Thema Design auf S. 22)*

Welche Küchen werden wir in Zukunft brauchen?

Eric: Moderne Küchen sind echte Multifunktionsräume und dabei – je nach Design – wohnlich oder funktional und minimalistisch. Die Küche wird noch stärker der Mittelpunkt des Zuhauses sein. Eine Entwicklung, die auch Corona weit vorangetrieben hat. Es wird schon heute längst nicht mehr nur gekocht in der Küche, vielmehr ist sie auch ein Ort des Zusammenkommens, für Gespräche oder auch für die Arbeit.

Sonia: Das kann ich bestätigen und das ist auch immer wieder Thema bei unseren Beratungsgesprächen. Ebenso steigen die Bedürfnisse unserer Endkund:innen in puncto Nachhaltigkeit. Das wird sich auf die Gestaltung der Küche, aber auch auf die Wahl der Hausgeräte auswirken. In dem Zusammenhang sprechen wir nicht nur von Energieeffizienz oder Wassersparen. Eine nachhaltige Lebensweise stellt z. B. auch neue Anforderungen an den Kühlschrank. Lokale und frische Kaufgewohnheiten fordern mehr Platz und grössere Frischezonen für frische Zutaten im Kühlschrank.

Nicht nur die Hardware zählt

Die BSH Schweiz ist im Objektgeschäft gut aufgestellt: Von der Planung über Angebot und Logistik bis hin zu Installation und Wartung der Hausgeräte haben die internen Expertenteams der BSH alle wichtigen Schritte immer im Griff. Denn zum hochwertigen Produkt wird zusätzlich das reibungslose Handling geliefert – hier die Eckpfeiler des Kundendienstes in der Praxis:

«
Wer aufhört, besser zu werden,
hat aufgehört, gut zu sein.
»

Robert Bosch



1 / Vorausschauende Planung

Ein gut organisierter, termingerechter Ablauf hat oberste Priorität im Bauprozess. Der Objektverantwortliche der BSH stellt dies in enger Zusammenarbeit mit der Bauleitung sicher – von der Besichtigung bis zur Funktionskontrolle.



2 / Expertenwissen

Die Geräte werden ausschliesslich von geschulten Installations- und Servicetechnikern installiert. Jahrelange praktische Erfahrung mit den Marken der BSH, kombiniert mit stetiger Weiterbildung garantieren hier perfekte Ergebnisse – auch für den Service über die gesamte Lebensdauer der Geräte.



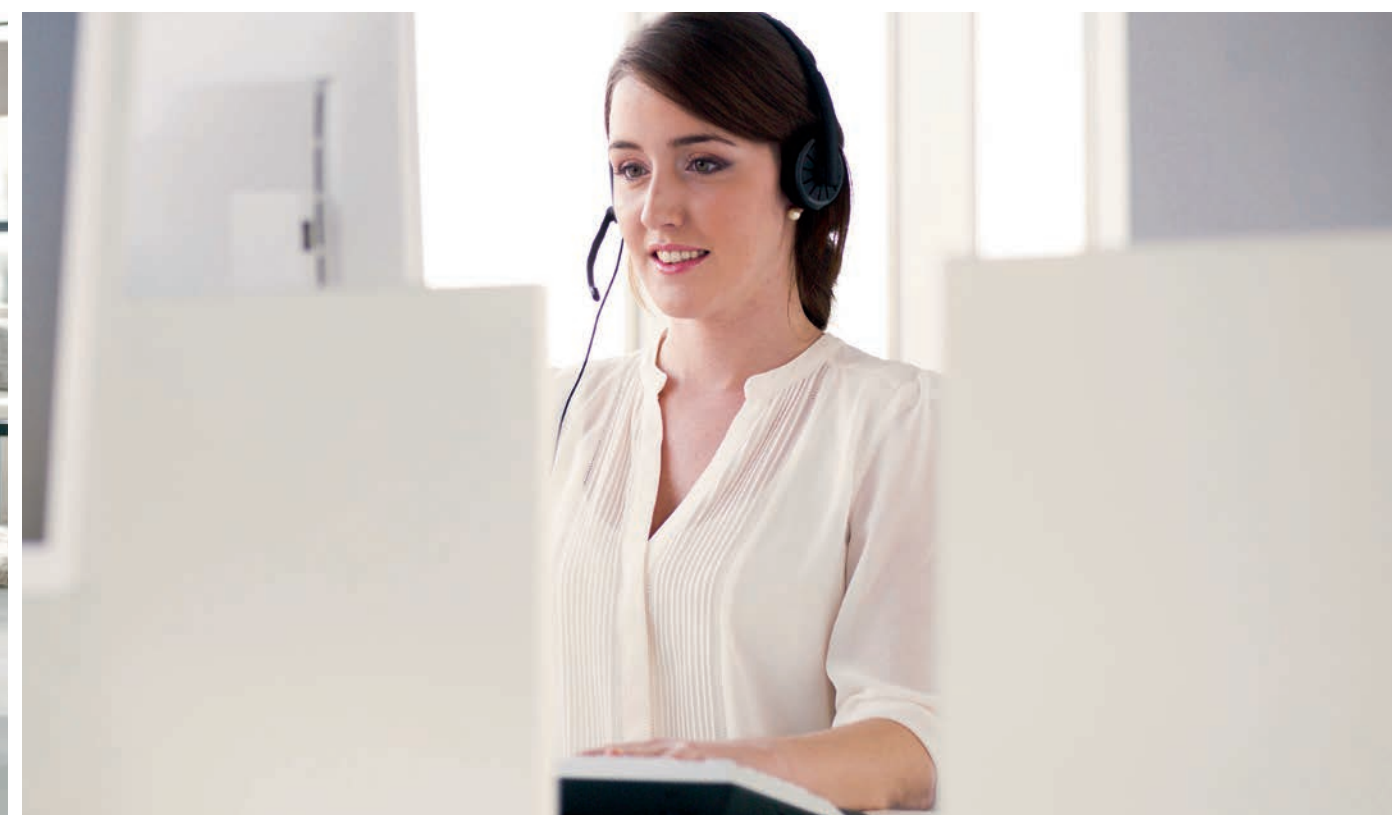
3 / Höchste Sorgfalt

Die umfassende Funktionskontrolle nach der Installation stellt sicher, dass die Hausgeräte einwandfrei funktionieren und alles für die Bewohner bereit ist.



4 / Effiziente Betreuung

Alle anschliessenden Servicethemen werden von den Contact Centern in Geroldswil und Crissier gemanagt. Pro Marke steht eine separate Hotline bereit. Die effiziente Abwicklung von Serviceaufträgen ist somit auch langfristig sichergestellt.



Kontakt

BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

BSH Electroménager SA
Chemin de Mongevon 4
1023 Crissier

BSH Hausgeräte AG
Laupenstrasse 20
3008 Bern

Tel. 0848 808 500

www.bsh-group.com/ch/de



Wir wollen gemeinsam
mit unseren Partner:innen
den Objektmarkt nachhal-
tig und zukunftsorientiert
mitgestalten.



BSH Schweiz

B/S/H/